

СПЕЦИФИКАЦИЯ

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ МАРИНАДА «Авистол ММ 014»

Назначение и область применения

Комплексная пищевая добавка для маринада «Авистол ММ 014» предназначена для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных кусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса, а также для изготовления рыбных консервов, пресервов, соусов и маринадов.

Норма расхода: 75-125 г готового маринада на 1 кг мяса или рыбы.

Состав: лук, поваренная соль, загуститель (E415), глюкоза, лактоза, прованские травы, перцы, лимонная кислота (E330), консерванты (E202, E211).

Характеристика продукции

Внешний вид Порошкообразная однородная масса

Цвет бежево-зеленоватый с включением пряностей и трав

Вкус и запах Пряный, свойственный рецептурному составу компонентов смеси, без порочащих привкуса и запаха.

Допускается горьковатый, слабо кислый или слабо соленый привкус

Консистенция Сыпучая, допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии

Массовая доля влаги, не более 11,0%

Массовая доля металлопримесей (0,3 мм в наибольшем измерении), не более $1 \times 10^{-3}\%$

Наличие посторонних примесей не допускается

Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается

Показатели безопасности

Наименование показателя	Значение показателя, не более
Токсичные элементы (мг/кг)	
Свинец	2,0
Мышьяк	1,0
Ртуть	0,1
Кадмий	0,1

Упаковка

Пакеты из пленки многослойной металлизированной массой нетто 2 кг, упакованные в гофроящики массой нетто 12 кг.

Условия хранения: хранить в сухих чистых хорошо вентилируемых складских помещениях, при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности: 24 месяца со дня изготовления. После вскрытия упаковки хранить не более 1 месяца.

**Рекомендации по использованию
(приготовление маринада, рецептура готового маринада)**

Маринад	Рецептурный компонент, кг на 100 кг готового маринада		
	Смесь для маринада	Вода	Растительное масло
«Авистол ММ 014»	25	50	25

В куттер (миксер) залить холодную воду, добавить комплексную пищевую добавку и перемешивать в течение 2 – 4 минут до полного растворения пищевых добавок. Полученный раствор выдержать в течение 2-3 минут до слабого загустевания, затем увеличить обороты куттера и медленно тонкой струйкой влить растительное масло.

Процесс приготовления маринада считается окончанным, когда масса имеет однородную консистенцию без расслоения.

Готовый маринад разлить в чистые емкости, выдержать при температуре от плюс 2 до плюс 4 °С в течение 20-30 минут и использовать для приготовления полуфабрикатов.

Примечание: Для получения желаемой более густой или более жидкой консистенции готового маринада допускается изменять рецептурное соотношение воды и растительного масла.